

Pistor, die Dienstleisterin



Dienstleistungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Leistungen in den Bereichen Betriebs-, Sortiments- und Vermarktungsberatung helfen, das Geschäftsmodell zu optimieren und das Unternehmen ideal zu positionieren. Genau da unterstützt Pistor als unabhängige Partnerin mit innovativen Dienstleistungen auf dem Stand aktuellsten Wissens und modernster Technologie. Sie stellt Hilfsmittel zur Verfügung, damit Kunden einfach und gezielt planen können, indem sie digitale Inventar- und Auswertungsmöglichkeiten nutzen.

lässt sich komfortabel online, per Sangerät oder via elektronische Schnittstelle bestellen. Trocken-, Kühl- und Tiefkühlprodukte liefert Pistor in einer Anlieferung. Weiter besteht die Wahl zwischen drei Fakturierungsmodellen, mit denen Kunden ihre Buchungspesen reduzieren. Kontierungshilfen und die Möglichkeit von ProCenter-/Spartenrechnungen sowie E-Invoice automatisieren und erleichtern Betriebsabläufe.

Mit Pistor-Dienstleistungen winkt mehr Zeit für das Geschäft und das Kundenwohl.

www.pistor.ch/dienstleistungen



Neuer Reaktionsharz-Boden von Sillikal.

Sillikal-Beschichtung für traditionsreiche Gastronomie

400 Jahre altes «Genusshotel» kocht auf MMA-Boden

Tradition und Moderne verbindet das 400 Jahre alte Hotel «Hanswirt» im Rabland nahe Meran. Das gilt für den Service ebenso wie für die Architektur und Raumgestaltung. Einen bewährten und hochbelastbaren Bodenbelag erhielt die renommierte Küche: Rund 350 Quadratmeter Fussboden wurden hier mit den Reaktionsharz-Systemen von Sillikal neu beschichtet.

rungen ein weiteres Mal für eine Kunstharz-Beschichtung von Sillikal, Mainhausen.

Unempfindlich gegen Laugen, Fette, Öle, Salze sowie gegen viele Säuren und andere aggressive Stoffe bilden die Reaktionsharz-Flächen aus Mainhausen verlässliche Grundlagen für den Arbeitsalltag des renommierten Hauses. Die geschlossenen, fugenlosen Böden lassen sich einfach und intensiv – auch mit Hochdruck – reinigen. Ausserdem sind sie verschleiss- und abriebfest.

Sowohl für den Kochbereich als auch für Lebensmittel- und Getränkelager und Kühlräume entschieden sich die Eigentümer des Hotelbetriebs nach guten Erfah-

www.sillikal.de



Traditionelle Gargeräte werden heute durch SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter® ersetzt.

iKitchen made by Rational – die zukunftsweisende Systemlösung

Rational zeigt seine Antwort auf die heutigen Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung: die iKitchen – eine Kombination aus SelfCookingCenter, VarioCookingCenter und ConnectedCooking.

zwei Kochsystemen SelfCookingCenter und VarioCookingCenter sowie der Vernetzungslösung ConnectedCooking.

Fachkräftemangel, steigende Ansprüche der Gäste, Kostendruck und fehlender Platz – Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung, die dringend eine Lösung benötigen. Mit der iKitchen bietet der Technologieführer aus Landsberg am Lech eine Systemlösung bestehend aus den

Beide Kochsysteme sind so aufeinander abgestimmt, dass sie sich bei den Garmethoden ergänzen, gegenseitig einen Teil der Aufgaben übernehmen und dadurch flexibel einsetzbar sind. Mit ConnectedCooking wird die Grossküche digital: Garprogramme verwalten und übertragen, HACCP-Daten abrufen und vieles mehr erfolgt über PC, Tablet oder Handy. Dadurch wird der Küchen-

alltag flexibler und produktiver, zudem sparen die Kunden Platz, Rohwaren und Energie. iKitchen hilft, sowohl Gast als auch Geldbeutel glücklich zu machen, denn Wasser, Zeit sowie Rohwaren werden gespart.

Es finden regelmässig Live-Veranstaltungen statt, bei denen SelfCookingCenter, VarioCookingCenter und ConnectedCooking ihre Produktivität unter Beweis stellen.

www.rational-online.ch

Mit Kaffeekompetenz den Gast überzeugen

Ob beim Frühstücksbuffet, im Restaurant oder an der Bar – Kaffee spielt im Hotelbetrieb eine wichtige Rolle. Damit Hoteliers das volle Potenzial der braunen Bohnen nutzen können, bietet die Franke Kaffeemaschinen AG neben den passenden Kaffeemaschinen einen weiteren, wichtigen Baustein für ein lukratives Kaffeegeschäft: Aus- und Weiterbildung für das Personal für eine bessere Kaffeekompetenz.

erfolgreiches Kaffeekonzept und nachhaltige Kundenzufriedenheit ist es wichtig, das Personal für Kaffeequalität in Schulungen zu sensibilisieren.»

Hier erfahren Sie mehr: www.coffee.franke.com



In Seminaren den richtigen Umgang mit Kaffee ergründen.



Frischer Fisch direkt vom Tropenhaus Frutigen nach Hause geliefert

Das Tropenhaus Frutigen gilt als Pionier auf dem Gebiet nachhaltiger Fischzucht in landbasierten Aquakulturen in der Schweiz. Im Zentrum der Anlage befindet sich eine leistungsfähige, professionelle Produktionsstätte für die Zucht von Süswasserfischen und zur Produktion von Störfisch und Kaviar. Das 18 Grad warme, qualitativ hochwertige Wasser aus dem Inneren des Lössbergs bildet die ideale Umgebung für die Fische. Der Fischbestand im Tropenhaus wird derzeit auf rund 80000 Störe gezählt und mehreren Millionen barschartigen Fischen wie Egli und Zander. Egli sind wahrscheinlich die be-

liebtesten Süswasserfische der Schweizer, welche ein sehr festes, helles und fettarmes Fleisch haben. Zander zeichnet sich durch sein weisses, wohlsmekendes, mageres und grätenarmes Fleisch aus. Egli sowie auch Zander gedeihen prächtig im reinen Bergquellwasser. Egli-, Zander- und Störfilet kommen vom Grill, gedünstet, gedämpft oder gebraten am besten zur Geltung. Per sofort gibt es den frischen Fisch aus dem Bergquellwasser im Onlineshop und wird direkt zu Ihnen nach Hause geliefert.

www.oona-caviar.ch

impresum
htr hotelrevue
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé en 1892

Herausgeber/Editeur
hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion
Chefredaktor: Gary Neveggel/g
Stv. Chefredaktorin: Laetitia Grandjean/g

Redaktorinnen und Redaktoren:
Natalie-Pascale Alesch/npa (Verantwortliche Online/News); Laetitia Grandjean/g; Alexandre Caldera/aca (Verantwortlicher cahier français); Franziska Egli/fe; Olivier Geissbühler/og

Gudrun Schlenzcsk/gsg (Verantwortliche hotel gastro wetten); Daniel Stamp/dst (Verantwortlicher thema); Patrick Timmann/pt

Graf
Carla Barron/cbs (Verantwortliche); Natalie Segenthaler/ns; Chantal Niklaus/on (Praktikum)

Meinung/Leserbriefe: Gary Neveggel
Sekretariat: Danijela Bosnjak (Verantwortliche); Anja Peverelli (Matterschulbüro); Ramona Schürch
Korrektorat: Paul Le Grand

Milestone Tourismuspreis
Geschäftsführung: Anja Peverelli
Verlag
Leitung: Barnt Maulaz

Verkaufsinendienst und Rubrikanzeigen:
Angela Di Renzo Costa, Sandra Wohlhauser
Anzeigenverkauf: Michael Müller (Leitung), Fiona Russo, Dominik Mittelmann, Yves Golz (Westschweiz)
hoteljob.ch; Fiona Russo
Druck: NZZ Media Services AG 9001 St. Gallen

Anfrage: 10 794 (MEMF/SW-Begabung 2018)
Leser: 65000 (Studie DemoScope 2013)
Verkaufspreise (inkl. MwSt):
Jahresabonnement Fr. 172.–
ISSN 1424-0440

Kontakte
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Online Redaktion: online@htr.ch
Abonnemente: Tel. 031 740 97 93

Fax 031 740 97 76; E-Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42,
Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch;
Milestone: Tel. 031 370 42 16

New sport
htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.